



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

40 g Butter
30 g Mehl
1 Stk. fein gehackte Zwiebel
125 ml Weißwein
125 ml Most
0,75 l Rindsuppe
125 ml Schlagobers
5 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt
Salz
Pfeffer, schwarz

Als Altbrodverwertung können Brotwürfel geschnitten und angeröstet werden. Erst kurz vor dem Servieren in die Suppe als Einlage geben.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Knoblauchcremesuppe

Zubereitung

- Butter schmelzen, Zwiebel leicht anschwitzen, Knoblauch begeben und mit Mehl stauben.
- Mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Ca. 15 Minuten durchkochen lassen.
- Anschließend mit dem Mixstab mixen und mit Obers vollenden.
- Abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.